



COLLECTION AUTOMNE/HIVER 2018

Par Christoffer Boot, restaurant *Le Belvédère* à Rocamadour

SOURIS D'AGNEAU DU QUERCY CONFITE

(pour 2 personnes)

INGRÉDIENTS

- 2 souris d'agneau du Quercy
- 4 champignons de Paris
- 10 tomates cerise grappe
- 1 gros oignon
- 10 gousses d'ail
- 200 ml de jus d'agneau
- Sel / poivre
- Huile d'olive

DÉROULÉ

- Saisir et faire dorer sur chaque face les souris, puis réserver.
- Faire suer l'oignon.
- Rajouter l'ail claqué (*aplatir une gousse d'ail entière à l'aide de la paume de la main ou avec le plat d'un couteau*) ainsi que les champignons de Paris.
- Déglacer avec le jus d'agneau.
- Rajouter les tomates cerise.
- Couvrir (*avec de l'eau si besoin*).
- Laisser cuire 2 à 3 heures à couvert en tournant délicatement les souris de temps en temps.
- Rajouter quelques carottes et des feuilles de laurier au moment du dressage.



PROJET COFINANCÉ PAR LE FOND EUROPÉEN D'AIDE AU DÉVELOPPEMENT RURAL, L'EUROPÉENNE ET DANS LES ZONES RURALES

Découvrez
la recette en vidéo !



www.agneau-quercy.com/videos.php